

Será por recetas



Huevos con espárragos trigueros

Huevos, Tapas y Pinchos

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 09/05/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| • 20 espárragos trigueros | • sal | • 1 pimiento rojo |
| • 1 cebolla | • 3 dientes de ajo | • 400 g de tomate |
| • 2 cucharadas de aceite de oliva | • 150 g de jamón serrano | • 2 chorizos |
| • 8 huevos | • 1 cucharada de perejil picado | • pimienta |

Elaboración

Primero quitar el extremo de los espárragos, lavarlos, cortarlos en trozos no muy grandes y cocerlos, sin mucha agua y con un poco de sal durante 8 minutos, sin que se ablanden demasiado. Escurrirlos.

A continuación lavar el pimiento, partirlo por la mitad, quitarle las semillas y cortarlas en cuadros. Pelar los ajos, los tomates y la cebolla, y picarlos.

Seguidamente calentar en una sartén aceite y sofreír el ajo y la cebolla durante 3 minutos. Añadir el tomate y rehogarlos durante 10 minutos.

Cortar el jamón y el chorizo en cuadraditos y sofreírlos a fuego lento en otra sartén durante 3 minutos.

Poner el horno a 200 °C y dejar que se caliente. Repartir el sofrito de tomate en 4 cazuelas de barro pequeñas y abrir los huevos en cada una de ellas. Poner por encima los cuadraditos de jamón y chorizo, los espárragos y el pimiento. Espolvorear perejil, sal y pimienta.

Cocer los huevos en el horno, a la mitad de la altura durante 10 minutos o hasta que las claras hayan cuajado, pero las yemas tienen que estar blandas. Servirlos al momento con pan para mojar.



Autor receta de Huevos con espárragos trigueros

Tiramisú

 56 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 20/03/2012